

Kunde	Menge
Projekt	Lage

Kühltisch Master GN 3 Türen

Modell: TP17/1M-660 Cod: T10301000203



Technische Daten

Arbeitsplatte:	Mit Arbeitsplatte
Bruttokapazität:	403 lt
Betriebstemperatur:	-2°+8°C
Externe Kälteanlage:	Steckerfertig
Energieeffizienzklasse:	A
Energieeffizienzindex:	24,2
Jährliche Energieverbrauch:	586 kW/h annum
Verbrauch 24h:	1,605 kW/h/24h
Klimaklasse:	5
Kältemittel:	R290 (GWP=3)
Kältemittelfüllung:	110g
Abtauung:	Heißgas
Korpushohe:	660 mm
Ventil:	Standardmäßig mit Magnetventil geliefert
Außenmaße:	1780×700×800 mm
Verpackungsabmessungen:	1875×800×998 mm
Netto- / Bruttogewicht:	141 Kg / 151 Kg
Netto / Brutto-Volumen:	248 lt / 403 lt
Spannung/Frequenz:	220-240 V - 50 Hz
Max. Stromaufnahme:	250W - 1,15A
Kälteleistung:	406 W*
*:	VT10°C Kond. +55°C

Kühlaggregat, Energieklasse A, Klimaklasse 5 heavy duty und umweltfreundliches Kältemittelgas R290. Temperaturbereich -2°+8°C mit ventilierter Kühlung. Standardausrüstung: 1 Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1. Jeder Bereich kann mit kühlbarem Schubladenteil 1/2+1/2, 1/3+2/3, 1/3+1/3+1/3 ausgestattet werden. Korrosionsgeschützter Verdampfer und heißgas-Abtauung. 60 mm Isolierung - HFO mit hoher Dämmleistung und geringer Umweltbelastung (FCKW-, HFCKW-, FKW-frei). Griff aus Edelstahl AISI 304 und magnetische Dreikammer-Türdichtung, leicht austauschbar. Umdrehbar, selbstschließende Türöffnung mit 105°-Anschlag. Innen/außen sowie rückseitig aus CNS nach DIN 1.4301. Abgerundete Innenecken für einfache Reinigung. Der verstärkte,modulare Unterbau aus kolaminiertem Stahl ermöglicht eine Installation auf Rädern, Füßen, mobilen oder gemauerten Sockeln. FSS - Fast Service System - austauschbares Kühlmittelsystem für für schnelle und einfache Wartung. Vorbereitet für den Anschluss an Cosmo - wi-fi Fernüberwachungssystem - und ModBus/RTU Rs485 Anschluss.

Kühltisch Master 3 Türen, Korpushöhe 660 mm, mit Arbeitsplatte, Steckerfertiges

Eigenschaften

schichtete m Panel erbar mit 105° cht austauschbar
erbar mit 105° cht austauschbar
cht austauschbar
i
ıs CNS nach DIN Stahl.
g und maximale
(
stellbare

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.



Zubehör und Ausführungen

Schubladenblock 1/2

Schubladenblock 1/3

Schubladenblock 1/3 + 2/3

Spezielle Korpushöhen 650 mm

Spezielle Korpushöhen 700 mm

Spezielle Korpushöhen 750 mm

I-Fach links

Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/2 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 Schlösser mit Schlüssel für Schubladenblock 1/3 +2/3

LED Beleuchtung

Pulverbeschichtung mit RAL Farbe

Wasser Kondensation für steckerfertige Modelle

Edelstahlverdampfer

Andere Speisungen

Hygieneausführung H3

Arbeitsplatte aus Granit

Arbeitsplatte aus Granit mit Aufkantung

Spülbecken Ø 300 mm

Mischwasserhahn Ø 3/4

Höherer Fuß H 145/195 mm

Kit 4 CNS Drehrollen mit Bremse h 128 mm

Zwischenstege für Schublade GN

Kit Behälter GN1/2 + Deckel für Schublade,H

Kit Behälter GN1/3 + Deckel für Schublade, H 150 mm

Flaschenfläche aus CNS, Verkleidung aus CNS für Roste 350

Roste GN1/1 aus CNS

Kunststoffbeschichteter Tragrost GN1/1

Auflageschienen Typ C 505 mm

Schnittstelle RS485

Cosmo Kabelanschluss-Set

Cosmo WiFi-Anschluss-Set

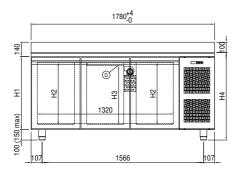
Schuko IP44 Steckedose mit Deckel

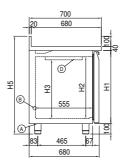
Abnehmbarer Sockel GN H 100 mm 3T

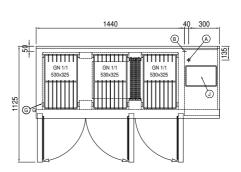
Cosmo - Wi-Fi Kontroll system

Cosmo ist die exklusive Wi-Fi-Technologie von The Nice Kitchen, mit der Coldline-, Modular- und Nevo-Geräte über ein Smartphone verbunden und überwacht werden können. Der Tisch, der mit dem Cosmo-Kit über ein Kabel mit einem Cosmo-Hub (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) oder mit der Cosmo-Kit Wi-Fi angeschlossen ist, kann mit der CosmoApp überwacht werden, um im Falle eines abnormalen Betriebs Warnungen zu erhalten.

Technische Zeichnung







A: Stromanschluss B: Tauwasserablauf D: Luftstrom Diffusor

G: Stellleisten Steigung

Automatische Tauwasserverdunstung

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.